

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: SMLG18

**(4 pieces) slotted skimmer - Ø 180mm - handle length: 600mm**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

# Product Manual for 4 Pieces Slotted Skimmer (Ø180mm, Handle Length 600mm)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the 4 Pieces Slotted Skimmer. This kitchen tool is designed for efficient skimming, straining, and serving a variety of foods. Manufactured from high-quality materials, this skimmer provides durability and functionality to enhance your culinary experience.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the skimmer for its intended purpose and avoid placing it near open flames or hot surfaces.
- Handling: Handle with care, especially when in contact with hot liquids. The handle is designed for a secure grip, but caution is still advised to prevent burns or accidents.
- Cleaning: Ensure the skimmer is cool before cleaning to prevent burns. Use appropriate protective equipment such as gloves if necessary.
- Storage: Store the skimmer in a dry place and out of reach of children to avoid accidental injuries.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Slotted Skimmer
- Quantity: 4 pieces
- Diameter: Ø180mm
- Handle Length: 600mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.5kg

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the slotted skimmers from the packaging. Ensure that no parts are damaged.
2. Preparation: Before first use, wash the skimmers with warm soapy water to remove any residues from manufacturing and rinse thoroughly.
3. Placement: The skimmers do not require any permanent installation. They are ready for use immediately after cleaning.

## 5. Operation

- To use the skimmer, immerse the slotted head into the liquid you wish to skim or strain.
- Gently lift the skimmer, allowing the liquids to drain through the slots while retaining the solids.
- For optimal use, tilt the skimmer slightly to enable faster draining.
- Ensure the handle is securely held to avoid slippage during operation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the skimmer in warm soapy water or place it in a dishwasher (top rack recommended).
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads that can scratch the surface.
- Dry the skimmer thoroughly after washing to prevent water spots and maintain its appearance.
- Store it in a dry area to prevent rust formation.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Skimmer is difficult to use  
Solution: Ensure you are using the skimmer in an appropriate liquid. Avoid overly thick or viscous substances that could restrict its function.
- Issue: Residue remains on the skimmer after washing  
Solution: Make sure to use warm water and adequate soap. Consider soaking the skimmer in soapy water before cleaning.

## 8. Disposal

At the end of its useful life, dispose of the skimmers responsibly. As they are made from stainless steel, check with your local recycling program for metal recycling options. Do not dispose of in general waste.

## 9. Contact

For any inquiries or concerns regarding your Slotted Skimmer, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den 4-teiligen Schaumkelle Ø 180 mm mit einem Griff von 600 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Der 4-teilige Schaumkelle mit einem Durchmesser von 180 mm und einem Griff von 600 mm ist ein unverzichtbares Werkzeug in der Gastronomie. Ideal zum Abseihen, Entfernen von Schaum und Abtropfen von Lebensmitteln aus Flüssigkeiten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Schaumkelle während des Gebrauchs sicher in der Hand liegt.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um die Oberfläche zu reinigen, da dies das Material beschädigen könnte.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser der Schaumkelle: 180 mm
- Griff Länge: 600 mm
- Material: Edelstahl, hitzebeständig
- Farbe: Silber
- Gewicht: 0,5 kg
- Zubehör: 4 Teile im Set

## 4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie die Schaumkelle sorgfältig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
- Der Schaumkelle ist sofort gebrauchsfertig und benötigt keine Montage.

## 5. Betrieb

- Halten Sie den Griff fest und tauchen Sie die Kelle in die zu bearbeitende Flüssigkeit.
- Bewegen Sie die Kelle sanft hin und her, um die gewünschten Lebensmittel zu heben oder den Schaum zu entfernen.
- Entleeren Sie den Inhalt bei Bedarf durch Schwenken der Kelle über einen Behälter.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie die Kelle gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Wenn die Kelle verformt ist, prüfen Sie, ob sie bei Hitzeeinwirkung verwendet wurde. Kühlen Sie sie sofort ab.
- Bei Schwierigkeiten beim Entfernen von Schaum, verwenden Sie eine sanftere Bewegung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlprodukte.
- Das Produkt sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Verfügung:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefondurchwahl: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de 4-delige Sleuflepel Ø 180mm met Handvatlengte 600mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 4-delige sleuflepel. Dit professionele keukengereedschap is ontworpen voor het veilig en efficiënt scheppen van vloeistoffen, zoals bouillons en olie, met behoud van de voedselintegriteit.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de sleuflepel alleen voor het beoogde doel.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer voor elke gebruik of het product geen beschadigingen vertoont.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de sleuflepel om schade te voorkomen.
- Bij het gebruik bij hoge temperaturen, zorg ervoor dat de handvaten veilig worden vastgehouden om brandwonden te voorkomen.
- Reinig de sleuflepel na elk gebruik om besmetting van voedsel te vermeiden.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Diameter sleuflepel: 180mm
- Lengte handvat: 600mm
- Geschikt voor temperaturen tot: 200°C
- Gewicht (per stuk): 500g

## 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de sleuflepels uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen in goede staat zijn.
3. Kies een veilige werkomgeving zonder obstakels.
4. Voor het optillen van zware vloeistoffen, zorg voor een stevige grip op het handvat.
5. Als u meerdere sleuflepels gebruikt, houd ze uit elkaar om verwarring te voorkomen.

## 5. Gebruik

- Dompel de sleuflepel in de vloeistof.
- Beweeg de sleuflepel rustig omhoog om voedseldeeltjes en vloeistof op te scheppen.
- Laat de vloeistof aflopen in de gewenste container door de sleuflepel rustig te schuin houden.
- Vermijd het overladen van de sleuflepel om morsen te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, spoel de sleuflepel af met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Laat de sleuflepel volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Voor hardnekkige vlekken kan een oplossing van azijn en water helpen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Sleuflepel blijft plakken aan voedsel.  
Oplossing: Zorg ervoor dat het oppervlak van de sleuflepel schoon is en gebruik voldoende vloeistof.
- Probleem: Sleuflepel is verbogen.  
Oplossing: Dit kan optreden door te veel gewicht; vervang de sleuflepel indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product is 100% recyclebaar.
- Zorg ervoor dat u het product op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

## 9. Contactinformatie

Hebt u vragen of opmerkingen over uw product? Neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Skimmer Ranurado de 4 Piezas O-180mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Skimmer Ranurado de 4 Piezas de GGM Gastro. Este utensilio de cocina es ideal para la recogida de alimentos en líquidos, perfecto para su uso en restaurantes, catering y hogares. Diseñado para una durabilidad óptima y un rendimiento eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el skimmer esté limpio y seco antes de usarlo.
- Evite el contacto con fuentes de calor intenso para prevenir daños al utensilio.
- No sumerja el utensilio en agua hirviendo por períodos prolongados.
- Use protección adecuada (guantes de cocina) al manipular el skimmer cerca de líquidos calientes.
- Mantenga este utensilio fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione el skimmer antes de cada uso. No utilice si presenta daños o deformaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro de la cabeza del skimmer: 180 mm
- Longitud del mango: 600 mm
- Peso: 0.56 kg
- Uso: Ideal para escurrir alimentos en líquidos

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente el skimmer y retire cualquier etiqueta o plástico.
2. Verifique que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
3. No se requiere instalación adicional; el skimmer está listo para su uso inmediato.

## 5. Operación

- Sumerja la cabeza del skimmer en el líquido para recoger alimentos sólidos.
- Levante suavemente el skimmer, permitiendo que el líquido escurra a través de los agujeros de la cabeza.
- Transferir los alimentos a un plato o recipiente deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el skimmer con agua caliente y detergente suave.
- Use una esponja no abrasiva para evitar rayones.
- Enjuague bien y seque antes de almacenar.
- Para limpieza a fondo, el skimmer puede ser apto para lavavajillas.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el skimmer no recoge adecuadamente: Asegúrese de que esté sumergido completamente en el líquido y que no haya obstrucciones en los agujeros.
- Para cualquier signo de desgaste, contacte a servicio al cliente para consejos.

## 8. Eliminación

- Este producto está hecho de materiales reciclables.
- Para desechar el skimmer, infórmese sobre las normativas locales de reciclaje.
- No arroje el utensilio en basura común.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'Utilisation pour la Louche à Fentes de 180 mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Louche à Fentes de 180 mm – un outil essentiel pour une cuisine efficace. Conçue pour le transfert des aliments et l'élimination des liquides, cette louche à fentes est fabriquée avec des matériaux de haute qualité, garantissant durabilité et performance.

### 2. Informations Sécuritaires

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la louche à fentes.

- Usage prévu : Cet outil est conçu pour un usage culinaire uniquement. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Éviter les blessures : Faites attention aux bords tranchants lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser cet outil sans la supervision d'un adulte.
- Chauffage : Ne pas utiliser la louche à fentes avec des aliments ou liquides chauds durant une période prolongée pour éviter les brûlures.
- Propreté : Assurez-vous de nettoyer la louche avant chaque utilisation.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Diamètre : 180 mm
- Longueur du manche : 600 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 0,5 kg
- Couleur : Argenté

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la louche de son emballage.
2. Inspectez la louche pour s'assurer qu'il n'y a pas de défauts.
3. Avant la première utilisation, lavez la louche à l'eau chaude et au savon.
4. Séchez soigneusement avec un chiffon propre pour éviter toute humidité.

### 5. Fonctionnement

- Plongez la louche dans le liquide ou les aliments souhaités.
- Utilisez le bout de la louche pour retirer les aliments tout en laissant les liquides s'égoutter grâce aux fentes.
- Servez directement à partir de la louche ou transférez les aliments dans un plat.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la louche à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour les taches tenaces, utilisez une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface.
- Séchez la louche après le nettoyage pour éviter l'accumulation d'eau.

### 7. Dépannage

- Problème : La louche ne peut pas récupérer les aliments.
  - Solution : Assurez-vous que la louche est correctement immergée dans les aliments et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstructions dans les fentes.
- Problème : Éraflures ou taches.
  - Solution : Utilisez une éponge douce pour nettoyer délicatement et envisager d'appliquer un produit pour polir l'acier inoxydable.

### 8. Élimination

Ne jetez pas cette louche avec les ordures ménagères. Consultez les normes locales pour le recyclage des matériaux en acier inoxydable et suivez les directives appropriées pour une élimination sécurisée.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Schiumarola con Fessura - Ø 180mm, Lunghezza Manico 600mm

## 1. Informazioni Generali

La schiumarola con fessura è un attrezzo indispensabile in cucina, progettato per rimuovere la schiuma e le impurità da brodi, zuppe e fritti. Questa schiumarola è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo resistenza e durata.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi che tutte le parti siano integre e prive di difetti.
- Utilizzare sempre il manico per evitare scottature e lesioni.
- Non lasciare il prodotto in acqua o liquidi per lunghi periodi per prevenire la corrosione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la schiumarola per scopi diversi da quelli previsti.
- Adottare precauzioni appropriate quando si utilizza la schiumarola in condizioni di calore intenso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 180mm
- Lunghezza manico: 600mm
- Caratteristiche: Fessura nella testa per facilitare la rimozione dei solidi
- Utilizzo: Ideale per brodi, zuppe e frittiture

## 4. Installazione e Setup

- La schiumarola è pronta all'uso al momento dell'acquisto e non richiede assemblaggio.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Posizionare la schiumarola nella pentola o nella padella, immergendola delicatamente nel liquido.
- Sollevare lentamente per rimuovere la schiuma o i solidi in eccesso.
- Scolare il liquido in eccesso e riporre il prodotto su un piano di lavoro asciutto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire la formazione di macchie.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la schiumarola presenta segni di corrosione, controllare che non sia stata lasciata a lungo in liquidi.
- In caso di danni evidenti, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile, smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Non gettare il prodotto nel rifiuto domestico non riciclabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania